

BC-1406

RÉSERVÉ À L'USAGE MÉNAGER



Betty Crocker™
L'INCOMPARABLE
Blaster Blender
6 EN 1



Betty Crocker™

THE ULTIMATE
Blaster Blender
6-IN-1 SYSTEM



HOUSEHOLD USE ONLY

BC-1406

Table of Contents

Important Safeguards 3

Before Your First Use 6

Know the Parts of Your Blender..... 7

Using Your Blender 8

Tips for Blending and Chopping..... 11

Care and Cleaning..... 12

Recipes 14

Limited Warranty 18

To Return for Service..... 19

Replacement Parts 20

Importantes mesures de sécurité 3

Avant votre première utilisation 6

Familiarisez-vous avec votre mélangeur..... 7

Utilisation de votre mélangeur 8

Conseils pour mélanger et pour hacher 11

Entretien et nettoyage 12

Recettes 14

Garantie limitée 18

Retour pour services ou réparations..... 19

Pièces de rechange..... 20

Table des matières

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and personal injury, including the following:

1. **Read all instructions carefully before use.**
2. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Not recommended for use by children.
3. To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or any parts of the appliance in water or other liquids.
4. Do not use the appliance for other than the intended use.
5. Do not let the cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces, including the stove.
6. The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury to person.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or is dropped in any manner. Return the appliance to an authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
8. Keep hands and utensils out of containers and cutting blades while blending or chopping food to reduce the risk of serious injury to person or damage to the blender/chopper.
9. The cutting blades are sharp. Handle carefully.
A scraper may be used to move food around, but only when the unit is not running.
10. To reduce the risk of injury, never place the cutting assembly on the base unless the blade assembly, gasket and appropriate cup are properly attached.

- Lorsque vous utilisez des appareils électriques, certaines mesures de sécurité élémentaires doivent être respectées afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique et de blessure, y compris celles-ci :
1. **Lisez bien toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.**
 2. Une étroite supervision s'impose quand un appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité. Cet appareil n'est pas recommandé pour être utilisé par des enfants.
 3. Pour vous protéger contre les risques de chocs électriques, ne mettez pas le cordon, la fiche ni toute autre pièce de l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
 4. N'utilisez cet appareil qu'aux fins prévues.
 5. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes, dont la cuisinière.
 6. L'utilisation d'accessoires, dont des bocaux de conserve, non recommandés par le fabricant peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
 7. N'utilisez aucun appareil électrique dont le cordon ou la fiche a été endommagé, si l'appareil fonctionne mal ou s'il est tombé d'une façon ou d'une autre. Retournez-le à un centre de service agréé aux fins d'examen, de réparation ou de réglage électrique ou mécanique.
 8. Pour réduire tout risque de blessure corporelle ou de dommage du mélangeur / hachoir, assurez-vous de maintenir les mains et les ustensiles éloignés des récipients et des lames de coupe lorsque vous mélangez ou hachez des aliments.
 9. Les lames sont tranchantes. Manipiez-les avec précaution. Une raclette peut être utilisée pour remuer les ingrédients, cependant, uniquement lorsque l'appareil ne fonctionne pas.
 10. Pour réduire tout risque de blessure, ne mettez jamais le bloc de coupe sur le socle à moins que le bloc de coupe, le joint et le

IMPORTANTES MESURES DE SECURITE

11. Avoid contact with moving parts.
12. Unplug from the power supply when not in use, before removing or replacing parts, and before cleaning or assembling.
13. Do not use outdoors.
14. DO NOT blend hot liquids.
15. Always operate with the cover in place.
16. Never add to the container while the appliance is operating.
17. The container must be properly in place before operating the appliance.
18. Always use the blender on a clean, dry, level surface.
19. Do not use the blender outdoors.
20. Check the silicone gasket in the blade base before each use to ensure it is seated in place.
21. Always ensure the blender lid is fixed firmly in place before operating the blender.
22. NEVER LET THE MOTOR RUN FOR MORE THAN THREE MINUTES AT A TIME, AS IT CAN CAUSE PERMANENT DAMAGE. IF THE MOTOR STOPS WORKING, UNPLUG THE POWER BASE AND LET IT COOL FOR A FEW HOURS BEFORE ATTEMPTING TO USE IT AGAIN.
23. Do not twist, kink or wrap the power cord around the appliance as this may cause the insulation to weaken and split, particularly in the location where it enters the unit.
24. **Never leave appliance unattended while it is plugged into an outlet.**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY**

- réceptient approprié soient correctement installés.
11. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
 12. Débranchez l'appareil de la source d'alimentation électrique lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'y insérer ou d'en retirer des pièces et avant de le nettoyer ou de l'assembler.
 13. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
 14. NE MÉLANGEZ PAS de liquides chauds.
 15. Ayez toujours le couvercle bien en place lorsque vous faites fonctionner l'appareil.
 16. N'ajoutez rien dans le réceptient lorsque l'appareil fonctionne.
 17. Le réceptient doit être adéquatement mis en place avant de faire fonctionner l'appareil.
 18. Utilisez toujours le mélangeur à boissons sur une surface propre, sèche et de niveau.
 19. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
 20. Vérifiez le joint en silicone dans le socle de la lame avant chaque utilisation pour vous assurer qu'il est bien en place.
 21. Assurez-vous toujours que le couvercle du mélangeur est fermement fixé en place avant d'utiliser le mélangeur.
 22. NE LAISSEZ JAMAIS LE MOTEUR FONCTIONNER PLUS DE TROIS MINUTES À LA FOIS, CAR CELA PEUT CAUSER DES DOMMAGES PERMANENTS. SI LE MOTEUR S'ARRÊTE DE FONCTIONNER, DÉBRANCHEZ LE SOCLE D'ALIMENTATION ET LAISSEZ L'APPAREIL REFFROIDIR DURANT QUELQUES HEURES AVANT D'ESSAYER DE L'UTILISER À NOUVEAU.
 23. Veillez à ne jamais tordre, ni plier, ni enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil. Cela pourrait endommager la gaine isolante ou provoquer des fissures à son point d'entrée dans l'appareil.
 24. **Ne laissez jamais cet appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur une prise.**
- CONSERVEZ CÉS INSTRUCTIONS
POUR USAGE MÉNAGER SEULEMENT**

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'empêtrer ou de déboucher en présence d'un long cordon.
2. Des rallonges peuvent être utilisées en prenant des mesures de précaution. Si une rallonge est nécessaire, elle doit être placée de telle sorte qu'elle ne pende pas d'un comptoir ni du dessus d'une table, d'où elle pourrait être tirée accidentellement par des enfants ou les faire déboucher.
3. La puissance nominale indiquée sur la rallonge doit être au moins égale ou supérieure à la puissance nominale de l'appareil (cette puissance est indiquée sur l'étiquette située sur le dessous ou au dos de l'appareil).
4. Éviter de tirer le cordon d'alimentation ou de forcer sur la prise ou aux raccords de l'appareil.

FICHE POLARISÉE

1. L'appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre).
2. Pour réduire tout risque de blessure, cette fiche doit être insérée dans une prise correctement installée.
3. Si la fiche ne rentre pas entièrement dans la prise, l'inverser. Si elle ne s'adapte pas sur la prise, consulter un électricien agréé. Ne pas tenter de neutraliser le dispositif de sécurité en modifiant la fiche de quelque façon.

AVERTISSEMENT: Une utilisation inappropriée du cordon d'alimentation peut causer des décharges électriques. Consulter un électricien agréé si nécessaire.

POWER CORD INSTRUCTIONS

1. A short power-supply cord is provided to reduce the hazard resulting from entanglement or tripping over a long cord.
2. Extension cords may be used if care is exercised. If it is necessary to use an extension cord, it should be positioned so that it does not drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
3. The electrical rating of the extension cord must be the same or more than the wattage of the appliance (the wattage is shown on the rating label located on the underside or back of the appliance).
4. Avoid pulling or straining the power cord at outlet or appliance connections.

POLARIZED PLUG

1. Your appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other).
2. To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way.
3. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it does not fit, please consult a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.

WARNING: Improper use of the power cord may result in electric shock. Consult a qualified electrician if necessary.

Before Your First Use

Carefully unpack the blender and accessories, and remove all packaging materials. Be sure to handle the blade assemblies carefully; blades are sharp.

The Hi-Energy power base may be wiped with a clean, damp cloth or sponge.

CAUTION: Do not immerse the power base, cord or plug in water or any other liquid. Do not use harsh detergents or abrasive cleansers on any part of the blender or accessories.

To remove any dust that may have accumulated on the removable parts during packaging, wash the blending jar, grinding cup, drinking cups, blade assemblies, lip rings and lids in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly before use.

CAUTION: Do not lose the blade assembly silicone gasket seal when washing.

Avant votre première utilisation

Déballer soigneusement le mélangeur et les accessoires, et enlever tous les matériaux d'emballage. Assurez-vous de toujours manier le bloc de coupe avec prudence; les lames sont tranchantes.

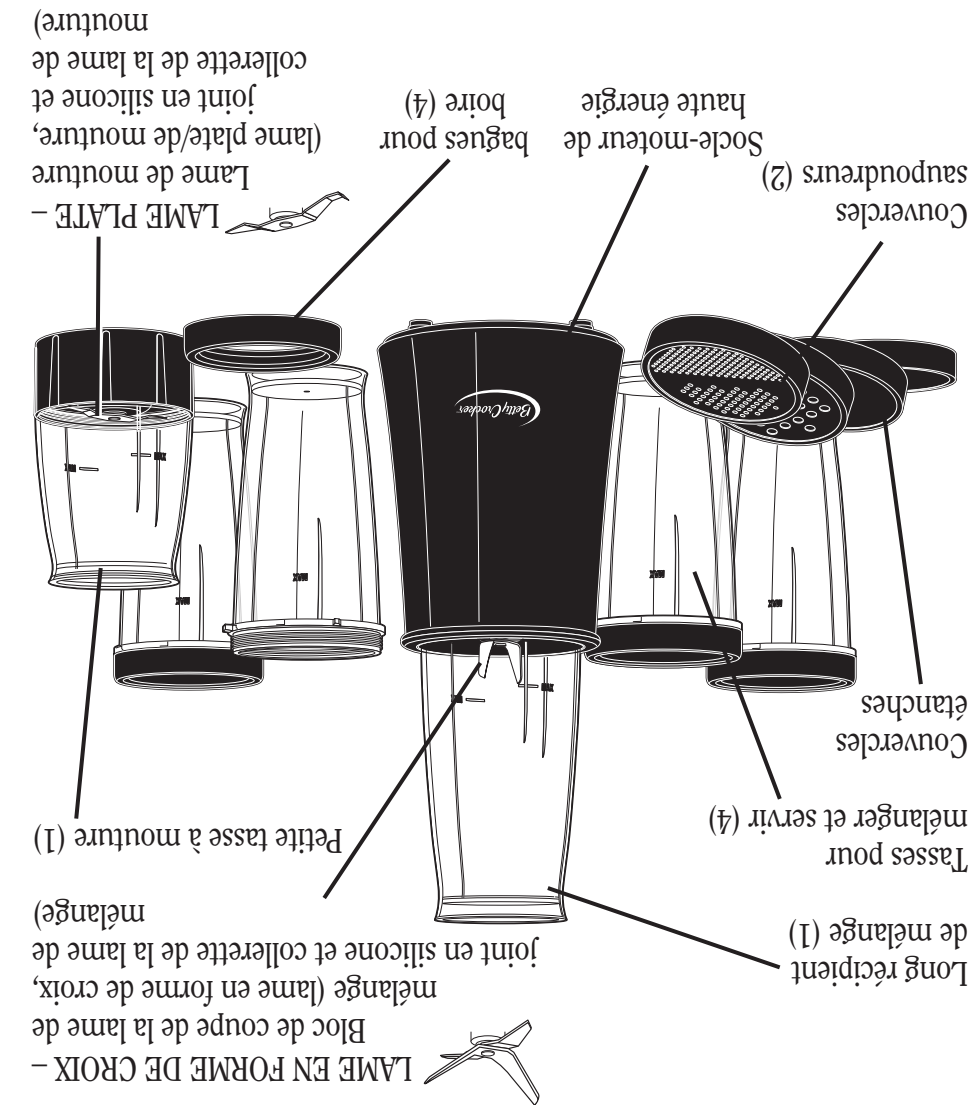
Vous pouvez essuyer le socle-moteur de haute énergie à l'aide d'un linge ou d'une éponge propre et humide.

MISE EN GARDE : N'immergez pas le socle-moteur, le cordon ni la fiche dans l'eau ni dans tout autre liquide. N'utilisez pas de détergents ou de produits de nettoyage forts ou abrasifs pour nettoyer toute partie de l'appareil.

Pour enlever toute poussière qui a pu s'accumuler sur les pièces mobiles durant l'emballage, lavez le long récipient de mélange, la petite tasse à mouture, les tasses à servir, les blocs de coupe, les rebords et les couvercles à l'eau chaude savonneuse. Rincez et essuyez avant de les utiliser.

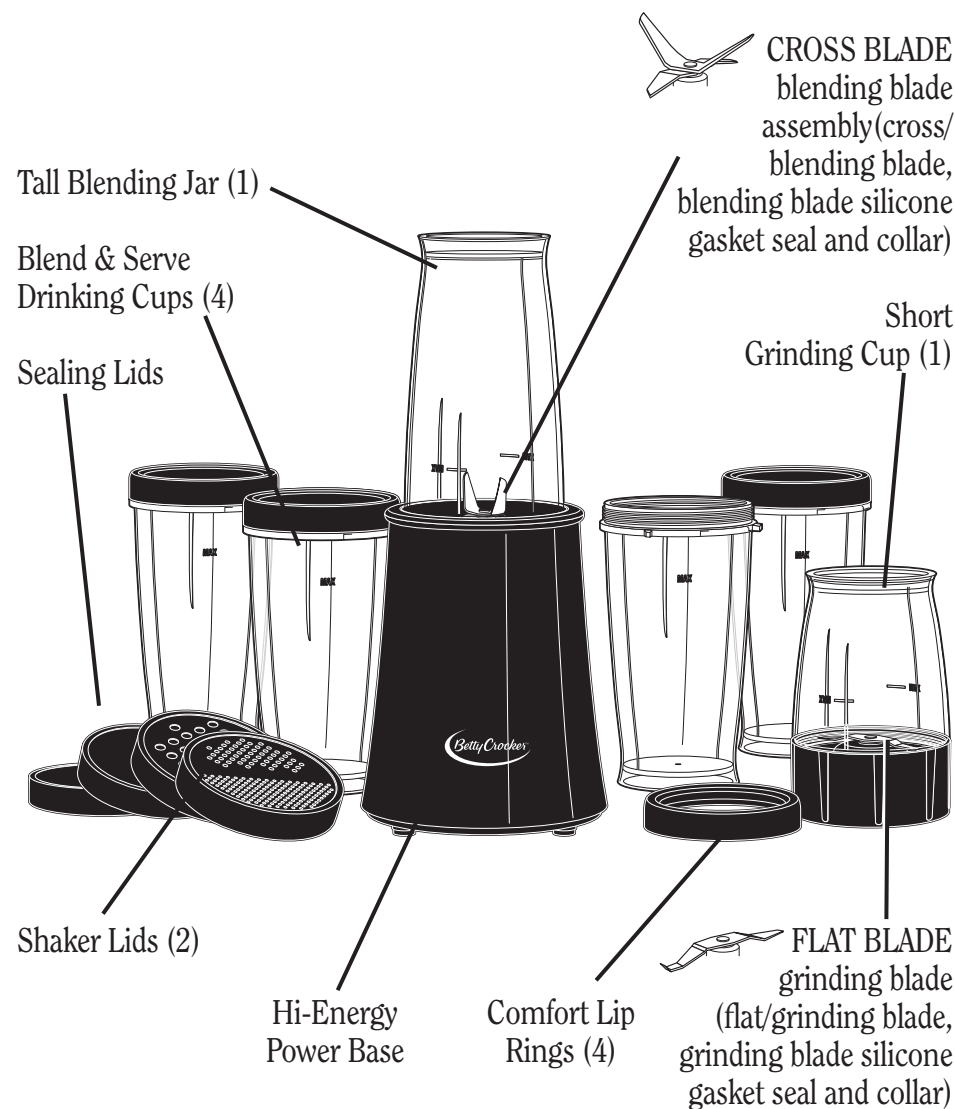
ATTENTION : Ne perdez pas le joint en silicone de chacun des blocs de coupe lors du nettoyage des pièces.

Familiarisez-vous avec votre mélangeur



CARACTÉRISTIQUES NOMINALES : 120V, 60Hz, 200W, C.A. SEULEMENT

Know the Parts of Your Blender



RATING: 120V, 60Hz, 200W, AC ONLY

Utilisation de votre mélangeur

1. Mettez le socle d'alimentation sur une surface propre, sèche et de niveau.

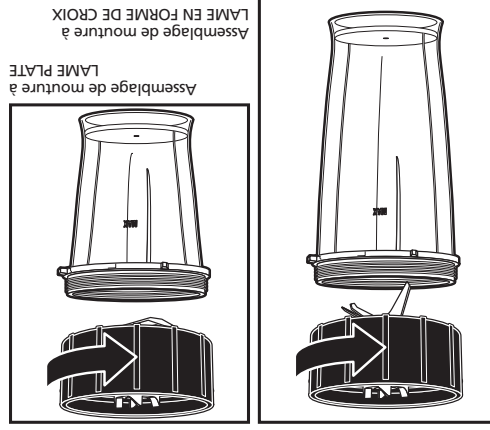
2. Assurez-vous que l'appareil est débranché.
3. Placez les ingrédients à mélanger dans la tasse ou le récipient approprié.
4. Assurez-vous que la bague pour boire n'est pas attachée au gobelet de mélange; si c'est le cas, retirez-la.

5. Pour assembler en vue de mélanger, de hacher ou de réduire en purée, tenez le bloc de coupe à **LAME EN FORME DE CROIX** par la collerette et placez le bloc de coupe dans le grand récipient à mélanger (voir la section Familiarisez-vous avec votre mélangeur à la page 7).
6. Pour assembler en vue de mouder ou de fouetter, tenez le bloc de coupe à **LAME PLATE** par la collerette et placez le bloc de coupe dans la petite tasse à mouture (voir la section Familiarisez-vous avec votre mélangeur à la page 7).

7. La base de chaque bloc de coupe comporte un joint en silicone qui crée un ajustement étanche à l'air avec le gobelet de mélange. Après le nettoyage et avant chaque utilisation, vérifiez toujours que le joint en silicone est adéquatement inséré en place autour du bord de la collerette du bloc de coupe.

AVERTISSEMENT : Ne faites jamais fonctionner le mélangeur sans le joint en silicone en place.

AVERTISSEMENT : NE FAITES JAMAIS FONCTIONNER LE MÉLANGEUR SANS LE GOBELET DE MÉLANGE EN PLACE.



8. D'une main, tenez fermement le récipient ou la tasse. De l'autre main, serrez le bloc de coupe en le tournant dans le sens horaire dans le récipient ou la tasse jusqu'à ce que l'ajustement soit serré.
9. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de CA de 120 V, 60 Hz seulement.

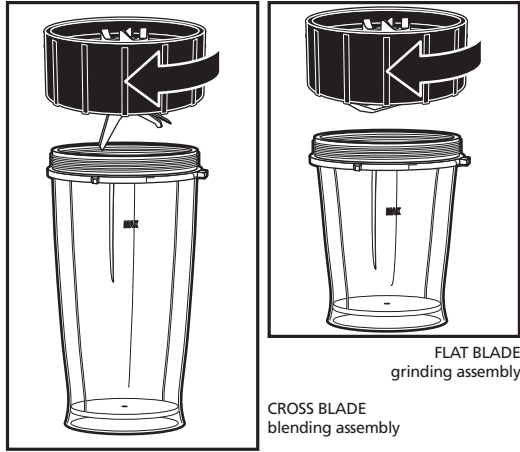
Using Your Blender

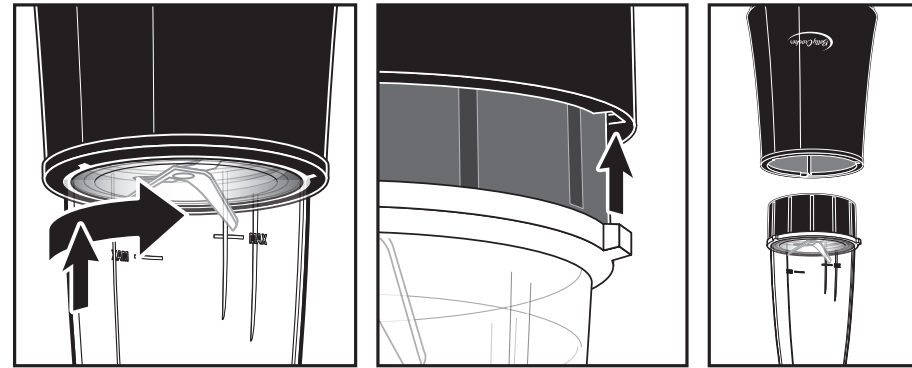
1. Set the power base on a clean, dry, level surface.
2. Make sure the unit is unplugged.
3. Place ingredients to be processed into the appropriate cup or jar.
DO NOT fill past the MAX marking.
4. Check to ensure the comfort lip ring is not attached to the blending cup, if it is, remove.
5. To assemble for blending, chopping, puréeing or mixing, handle the **CROSS BLADE** assembly by the collar and place the blade assembly into the tall blending jar (see Know the Parts of Your Blender on page 7).
6. To assemble for grinding or whipping, handle the **FLAT BLADE** assembly by the collar and place the blade assembly into the short grinding cup (see Know the Parts of Your Blender on page 7).
7. In the base of each blade assembly there is a silicone gasket seal that creates an airtight fit with the blending cup. **After cleaning and before each use, always check to make sure the silicone gasket is properly seated in place around the edge of the blade assembly collar.**

WARNING: Never operate this blender without the silicone gasket in place.

WARNING: NEVER OPERATE THIS BLENDER WITHOUT THE BLENDING CUP IN PLACE.

8. Hold the jar/cup firmly in one hand. Use the other hand to tighten the blade assembly by turning it onto the jar/cup in a clockwise motion until snug.
9. Plug the power cord into a 120V 60hz AC outlet only.
10. Invert the blending jar/cup with the blade assembly attached. Insert the blade collar into the power housing base, fitting the tabs into the slots on the power base.

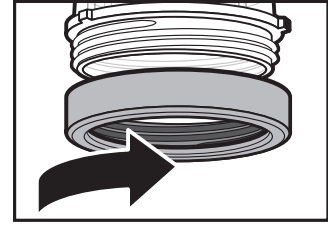




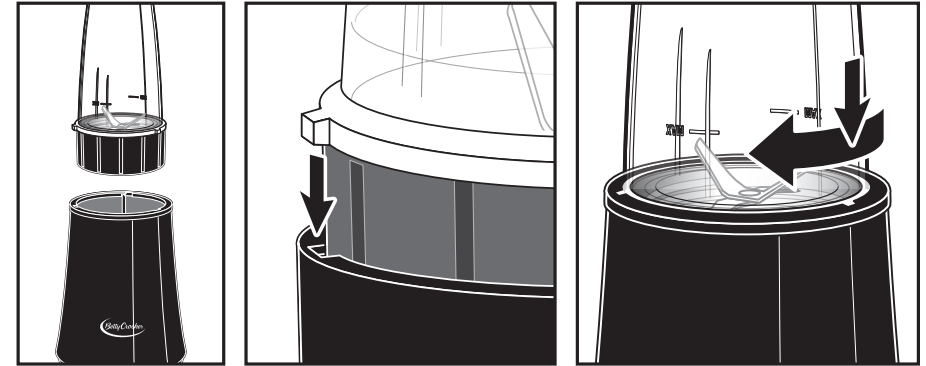
REMARQUE : Le mélangeur ne fonctionnera pas sans que les 3 languettes de verrouillage de la collerette soient adéquatement alignées et insérées dans les 3 fentes du socle-moteur.

10. Inversez le gobelet avec le bloc de coupe attaché. Insérez la collerette du bloc de coupe dans le socle-moteur en prenant soin d'insérer les languettes dans les fentes du socle-moteur.

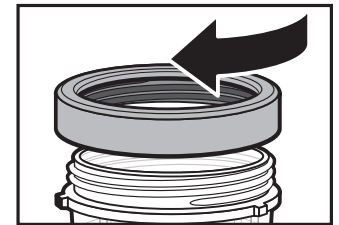
11. Pour un mélange par pulsation, appuyez fermement sur le récipient de mélange ou la tasse et tournez-le (la) dans le sens horaire dans le socle-moteur jusqu'à ce qu'il (elle) soit en position verrouillée.
12. Une fois terminé, tournez le récipient ou la tasse dans le sens antihoraire dans le socle-moteur, soulevez et retirez le récipient ou la tasse.
13. Inversez le récipient ou la tasse et le bloc de coupe. D'une main, tenez fermement le récipient ou la tasse. De l'autre main, tournez le bloc de coupe dans le sens antihoraire et retirez le bloc de coupe et la collerette du récipient ou de la tasse.
14. Ajoutez la bague pour boire ou le couvercle de transport pour déguster immédiatement votre boisson mélangée ou fouettée. Les bagues pour boire et les couvercles de transport s'attachent en les assemblant dans le sens horaire.
15. Vissez le couvercle saupoudreur sur le long récipient de mélange



NOTE: The Blender will not operate unless the 3 locking tabs on the blade collar are properly aligned and fitted into the 3 slots on the power base.



11. To pulse, press firmly down on the jar/cup and release in short bursts. The motor will stop when the pressure is released. Check results and continue to pulse if necessary, until the desired consistency is reached.
12. To process, press firmly down the jar/cup and turn the jar/cup clockwise into the motor base until it locks into place.
13. When processing is completed, turn the jar/cup counter-clockwise in the base and lift to remove.
14. Invert the blending jar/cup and blade assembly. Hold the jar/cup firmly in one hand. Use the other hand to turn the blade assembly counter-clockwise and remove the blade assembly and collar from the jar/cup.
15. Add the comfort lip rings or the travel lids, to enjoy your blended drink or smoothie immediately. Comfort rings and travel lids can be attached by simply attaching them in a clockwise motion.
16. Fasten the shaker lid to the tall blending jar or small grinding cup to use for either cooking or serving. The large-hole shaker lid may be used to serve: grated Parmesan cheese, chocolate, flavoured sugars or spice blendings.
17. Alternatively fasten the storage lids for processing your ingredients and storing them in the same jar/cup.
- 18 **CAUTION:** Always unplug the blender base when not in use.



Push Blending Technique

This technique is ideal for blending, grinding or whipping.

Simply push down on the blending jar/grinding cup with one hand while holding the power base with the other hand. When desired consistency is achieved, release the jar and processing will stop.

Pulse Blending Technique

Use this technique when short bursts of high power are required. It is ideal for chopping when a chunky texture is desired.

Holding the power base with one hand, press down and release the blending jar/grinding cup. Repeat until desired consistency is achieved.

Hands Free Blending Technique

This technique is ideal for pureeing, grinding, or whenever thorough processing is required.

Simply press down on the blending jar/grinding cup and turn clockwise to lock into Hands Free position. The unit will operate continuously until you turn the jar/cup counter-clockwise.

CAUTION: Never leave unit unattended during operation.

NOTE: Do not run the appliance for more than 3 consecutive minutes. Allow unit to rest for at least 3 minutes between maximum blending cycles.

MISE EN GARDE : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance

Appuyez simplement sur le récipient de mélange ou la tasse pour hacher et tournez-les dans le sens horaire pour verrouiller l'appareil en position Mains libres. L'appareil fonctionne continuellement jusqu'à ce que vous tourniez le récipient ou la tasse dans le sens antihoraire.

Cette technique est idéale pour faire de la purée, mouler ou lorsque des mélanges homogènes sont requis.

Technique de mélange Mains libres

Tout en tenant le socle-moteur d'une main, appuyez sur le récipient de mélange ou la tasse pour hacher et relâchez. Répétez jusqu'à ce que la consistance désirée soit atteinte.

Utilisez cette technique lorsque de courtes poussées de forte puissance sont requises. Technique idéale pour hacher lorsque vous désirez une texture à gros morceaux.

Technique de mélange par pulsation

D'une main, appuyez simplement sur le récipient de mélange ou la tasse pour hacher tout en maintenant le socle-moteur de l'autre main. Lorsque la consistance désirée est atteinte, relâchez le récipient et l'appareil arrête de fonctionner.

Cette technique est idéale pour mélanger, mouler ou fouetter des aliments.

Technique de mélange par poussée

- ou la petite tasse à mouture pour cuisiner ou servir. Le couvercle saupoudreur peut être utilisé pour servir : parmesan râpé, chocolat, sucres aromatisés ou mélanges d'épices.
17. Alternativement, attachez les couvercles de rangement pour mélanger les ingrédients et les ranger dans le même récipient.
18. **ATTENTION :** Débrancher toujours le socle-moteur du mélangeur lorsque vous ne l'utilisez pas.

REMARQUE : Ne faites pas fonctionner l'appareil durant plus de 3 minutes consécutives. Laissez l'appareil au repos durant au moins 3 minutes entre les cycles de mélange maximaux.

Conseils pour mélanger et pour hacher

- Utilisez le bloc de coupe perpendiculaire pour mélanger, hacher et faire de la purée.
- Utilisez le bloc de coupe plat pour moudre et fouetter. Il ne doit pas être utilisé pour mélanger des liquides.
- Utilisez le long récipient de mélange pour mélanger, faire de la purée et fouetter. Ne les utilisez pas pour hacher ou moudre.
- Utilisez la petite tasse à mouture pour hacher ou pour moudre. Ne l'utilisez pas pour mélanger, faire de la purée ni fouetter.
- Attachez toujours le bloc de coupe désiré au récipient ou à la tasse avant de le mettre sur le socle-moteur.
- Si les ingrédients que vous mélangez se collent autour des lames ou sur les parois du récipient ou de la tasse, retirez-le(la) en le soulevant du socle-moteur et secouez-le pour libérer les aliments. Remettez le récipient ou la tasse sur le socle-moteur pour continuer le mélange.
- Lorsque vous mélangez des aliments solides, comme viandes ou légumes crus ou cuits, coupez-les toujours en morceaux de moins de 1 po (2,5 cm) avant de les mettre dans le récipient ou la tasse. Ne mélangez pas plus de ½ tasse (125 mL) d'ingrédients à la fois, car cela accélère le processus de transformation et l'usure des lames et du moteur.
- L'incomparable Blaster Blender n'est pas conçu pour piler de la glace uniquement, mais peut être utilisé pour préparer des boissons congelées. La plupart des mélanges et des recettes de boissons vendus en magasin exigent que de l'eau ou d'autres liquides soient ajoutés. La glace ne peut être broyée sans un liquide.
- Les petits glacons se broient plus rapidement que les gros.
- Si trop d'aliments sont mélangés à la fois, le moteur peut s'arrêter. Dans ce cas, éteignez l'appareil. Retirez une partie des aliments et

Tips for Blending and Chopping

- Use the Cross Blade assembly for blending, chopping, pureeing and mixing.
- Use the Flat Blade assembly for grinding and whipping. The flat blade assembly should not be used for mixing or blending liquids.
- Use the tall blending cup for blending, mixing, pureeing and whipping. Do not use for chopping or grinding.
- Use the short grinding cup for chopping or grinding. Do not use for blending, mixing, pureeing or whipping.
- Always attach the desired blade assembly to the jar/cup before placing on the power base.
- If ingredients being blended become stuck around blades or on sides of jar/cup, lift the jar/cup off of the power base and shake gently to loosen food. Return to the power base to continue blending.
- When blending or chopping solid foods, such as raw vegetables, cooked or uncooked meats, and fruits, always cut into pieces no larger than 1 inch before placing in the jar/cup. Blend no more than ½ cup (125 mL) of these foods at a time. This will speed up the process and reduce wear on the blades and motor.
- The Ultimate Blaster Blender is not designed for crushing ice alone, but can be used for preparing frozen drinks. Most store-bought blender drink mixes and/or other recipes will note a requirement for water or other liquids. Ice will not crush without some form of liquid.
- Smaller ice cubes can be chopped or crushed faster than large ones.
- If too much food is blended/chopped at one time, the motor may stall. If this happens, turn the blender off, remove a portion of the food and repeat the blending process.
- Chill the jar/cup in the fridge before blending frozen drinks. This will help retain a cooler temperature.
- Do not use any parts in the microwave or heated oven.
- Avoid over-blending. Usually, you will only need to blend for a few seconds, not minutes. Over-blending may cause food to be mushy.
- Be sure the motor is completely stopped before removing the jar/cup from the power base.
- When using the blender to prepare drinks, use one of the lip rings on a Blend and Serve cup after blending to eliminate extra dishes.

- After grating cheese or chopping herbs in the grinding cup, attach one of the shaker lids for extra convenience.
- Use the Flat Blade assembly and grinding cup to freshly grind coffee beans for your morning cup of coffee. It takes just seconds to grind enough beans for a full pot of coffee.
- The sealing storage lids allow you to chop or blend and store in the same cup.
- **NEVER** blend carbonated beverages. Released gases can cause pressure to build up and the container to burst, resulting in possible injury.

Care and Cleaning

To Quick Clean

The blender can be conveniently cleaned by blending a mixture of soapy water directly in the jar/cup.

1. Remove the jar/cup assembly from the power base and remove the blade assembly. Rinse with warm water to remove any large food particles. **Be aware not to lose the silicone gasket in the blade assembly.**
2. Fill the jar/cup half way with warm, soapy water. If quick cleaning the grinding cup, fill to MAX line.
3. Twist on the blade assembly and replace the jar/cup on the power base. Push down for a few seconds.
4. Remove the jar/cup assembly from the base and rinse well. Repeat procedure as necessary.

IMPORTANT: Do not use boiling water. The blade assembly bearings have been designed with a lifetime lubricant; exposure to boiling water may damage these bearings and shorten the life of the blender. Use of boiling water could also cause excessive steam buildup, which may result in personal injury.

Entretien et nettoyage

Nettoyage rapide

Il est facile de nettoyer le récipient ou la tasse sans le (la) retirer du socle-moteur. Il suffit de le remplir d'eau savonneuse et de mettre le mélangeur en marche.

1. Retirez le récipient ou la tasse du socle-moteur et enlevez le bloc de coupe. Rincez à l'eau chaude pour enlever toute grosse particule d'aliments. **Veillez à ne pas perdre pas le joint en silicone du bloc de coupe lors du nettoyage.**

- recommencez le processus de mélange.
- Faites refroidir le récipient ou la tasse au réfrigérateur avant de mélanger des boissons congelées, ce qui permet de maintenir une température froide.
- Ne mettez aucune des pièces mobiles du mélangeur dans le four à micro-ondes ou un four qui chauffe.
- Évitez de trop mélanger les ingrédients. Généralement, quelques secondes plutôt que quelques minutes suffisent. Les ingrédients trop mélangés deviennent pâteux.
- Assurez-vous que le moteur est complètement à l'arrêt avant d'enlever le récipient ou la tasse du socle-moteur.
- Lorsque vous utilisez le mélangeur pour préparer des boissons, mettez l'un des rebords sur une tasse pour mélanger et servir et versez le mélange dans la tasse pour éliminer de la vaisselle supplémentaire.
- Après avoir râpé du fromage ou haché des herbes dans la tasse de mouture, mettez-y un couvercle pour saupoudreur.
- Utilisez le bloc de coupe plat et la tasse à mouture pour moudre les grains de café de votre tasse de café matinale. Il suffit de quelques secondes pour moudre suffisamment de café pour un pot de café plein.
- Les couvercles étanches vous permettent de hacher ou mélanger et de ranger le mélange dans la même tasse.
- **NE MÉLANGEZ JAMAIS** de boissons gazeuses. Les gaz libérés peuvent causer une accumulation de pression qui pourrait faire éclater le contenant et ainsi provoquer des blessures.

Lavage à la main

IMPORTANT : N'utilisez pas d'eau bouillante. Les lames du couteau étant enduites d'un lubrifiant permanent, l'eau bouillante peut les endommager et raccourcir la durée d'utilisation du mélangeur. L'eau bouillante peut également entraîner une accumulation excessive de vapeur d'eau et causer des blessures corporelles.

2. Remplissez la moitié du récipient ou de la tasse d'eau chaude savonneuse. Pour nettoyer rapidement la tasse à mouture, remplissez-la jusqu'à la ligne MAX.
3. Installez le bloc de coupe en le tournant et remettez le récipient ou la tasse sur le socle. Appuyez dessus quelques secondes.
4. Retirez le récipient ou la tasse du socle-moteur et rincez-le(la) à fond. Répétez l'opération, au besoin.

IMPORTANT : Débranchez toujours le mélangeur avant de le nettoyer. Vous pouvez essuyer le socle-moteur de haute énergie à l'aide d'un linge ou d'une éponge propre et humide.

MISE EN GARDE : N'immergez pas le socle-moteur, le cordon ni la fiche dans l'eau ni dans tout autre liquide. N'utilisez pas de détergents ou de produits de nettoyage forts ou abrasifs pour nettoyer toute partie de l'appareil.

Le récipient de mélange, la tasse de mouture, les tasses à servir, les blocs de coupe, les rebords et les couvercles peuvent être lavés à l'eau chaude savonneuse ou dans le panier supérieur d'un lave-vaisselle. Rincez et essuyez-les bien avant de les utiliser.

MISE EN GARDE : Assurez-vous de manier les blocs de coupe avec précaution; les lames sont tranchantes.

To Hand Wash

IMPORTANT: Always unplug blender before cleaning.

The Hi-Energy power base may be wiped with a clean, damp cloth or sponge.

CAUTION: Do not immerse the power base, cord or plug in water or any other liquid. Do not use harsh detergents or abrasive cleansers on any part of the blender or accessories.

The blending jar, grinding cup, drinking cups, blade assemblies, lip rings and lids can be washed in warm, soapy water or placed on the top rack of a dishwasher. Rinse and dry thoroughly before use.

WARNING: Be sure to handle the blade assemblies carefully; blades are sharp.

Black Bean Dip

Prep Time: 5 Min

Start to Finish: 1 Hr 5 Min

1 tablespoon Old El Paso™ chopped green chiles
4 green onions, cut into 1-inch pieces
1 clove garlic, peeled
1 can (15 oz) black beans, rinsed and drained
1/4 cup Yoplait™ Original Fat Free plain yogurt
1/2 teaspoon ground cumin
1/4 teaspoon salt

1. In blender container, place chiles, onions, garlic and beans. Cover and lock into place. Blend about 30 seconds, or until almost smooth.
2. Add remaining ingredients. Blend until smooth. Spoon into serving bowl; cover and refrigerate about 1 hour until well chilled. If desired, serve dip with tortilla chips.

1 1/2 cups dip

© General Mills

Fresh Tomato Salsa

Prep Time: 10 Min

Start to Finish: 10 Min

1/4 medium red bell pepper, cut into 1-inch pieces
4 medium green onions, cut into 1-inch pieces
2 tablespoons fresh cilantro leaves
1/2 poblano chile, cut into 1-inch pieces
2 cloves garlic, peeled
2 tablespoons lime juice
1/4 teaspoon salt
1 large tomato, seeded and cut into 1-inch pieces

1. In blender container, place all ingredients except tomatoes. Cover and lock into place. Blend until mixture is finely chopped. Add tomato pieces; blend until well mixed.
2. If desired, serve salsa with tortilla chips.

1 cup salsa

© General Mills

Trempe aux haricots noirs

Durée de préparation : 5 min

Durée totale : 1 h 5 min

1. Mettre les piments, les oignons, l'ail et les haricots dans le récipient du mélangeur. Mettre le couvercle et le verrouiller en place. Mélanger environ 30 secondes ou jusqu'à ce que la mixture soit lisse. Ajouter le reste des ingrédients. Mélanger jusqu'à ce que ce soit lisse. Servir dans des bols, à l'aide d'une cuillère; couvrir et réfrigérer environ 1 heure jusqu'à ce que ce soit bien froid. Si désiré, servir la trempe avec des croustilles au maïs.
2. 1/4 tasse de yaourt nature sans matière grasse Original de Yoplait™
1/2 c. à thé de cumin moulu
1/4 c. à thé de sel
1 c. à table de piments verts Old El Paso™, hachés
4 oignons verts coupés en morceaux de 1 po
1 gousse d'ail pelée
1 boîte (15 oz) de haricots noirs, rincés et égouttés

Salsa aux tomates fraîches

Durée de préparation : 10 min

Durée totale : 10 min

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur, sauf les tomates. Mettre le couvercle et le verrouiller en place. Mélanger jusqu'à ce que la mixture soit finement hachée. Ajouter les morceaux de tomate; mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
2. Si désiré, servir la salsa avec des croustilles au maïs.

1 tasse de salsa

© General Mills

Cold Melon Soup

Prep Time: 15 Min

Start to Finish: 15 Min

- 1/4 small honeydew melon, peeled, seeded and chopped
- 1 1/2 teaspoons sugar
- 1 1/2 teaspoons snipped fresh mint leaves
- 2 tablespoons sour cream
- 1/2 teaspoon grated orange peel

1. In blender container, place melon, sugar and mint. Cover and lock into place. Blend until smooth.
2. Pour cantaloupe mixture into medium bowl; stir in sour cream and orange peel. Garnish with fresh mint leaves, if desired.

1 cup

© General Mills

© General Mills

1 1/2 tasse

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur. Mettre le couvercle et le verrouiller en place. Mélanger jusqu'à ce que la mixture soit lisse.
2. Verser dans 2 verres. Servir immédiatement.

1 pêche pelée et hachée
1/2 tasse de sorbet à la pêche
1 contenant (6 oz) de yaourt à la vanille française
Original de Yoplait^{MC} à 99 % sans matière grasse
1/2 c. à thé de miel

Durée totale : 15 min

Durée de préparation : 15 min

Boisson fouettée crémeuse à la pêche

Prep Time: 15 Min

Start to Finish: 15 Min

- 1 peach, peeled, chopped
- 1/2 cup peach sorbet
- 1 container (6 oz) YoplaitTM Original 99% Fat Free French vanilla yogurt
- 1/2 teaspoon honey

1. In blender container, place all ingredients. Cover and lock into place. Blend until smooth.
2. Pour into 2 glasses. Serve immediately.

1 1/2 cups

© General Mills

© General Mills

1 tasse

1. Mettre le melon, le sucre et la menthe dans le récipient du mélangeur. Mettre le couvercle et le verrouiller en place. Mélanger jusqu'à ce que la mixture soit lisse.
2. Verser la mixture de melon dans un bol moyen; ajouter la crème sure et le zeste d'orange en tournant. Garnir de feuilles de menthe fraîche, si désiré.

1/4 petit melon miel, pelé, épiné et haché
1 1/2 c. à thé de sucre
1 1/2 c. à thé de feuilles de menthe fraîche coupées
2 c. à table de crème sure
1/2 c. à thé de zeste d'orange râpée

Durée totale : 15 min

Durée de préparation : 15 min

Soupe de melon froide

Double-Fruit Shakes

Prep Time: 5 Min

Start to Finish: 5 Min

1/2 cup Yoplait™ Original Lowfat vanilla yogurt
1 cup fresh blueberries
1/2 medium banana

1. In blender container, place all ingredients. Cover and blend about 30 seconds or until smooth. Pour into glass.

1 cup

© General Mills

Lait fouetté aux doubles fruits

Durée de préparation : 5 min

Durée totale : 5 min

1/2 tasse de yaourt à la vanille Original de Yoplait^{MC} à faible teneur en matière grasse
1 tasse de bleuets frais
1/2 banane moyenne

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur.

Mettre le couvercle et le verrouiller en place. Mélanger environ 30 secondes ou jusqu'à ce que la mixture soit lisse. Verser dans un verre.

1 tasse

© General Mills

LIMITED WARRANTY ONE (1) YEAR

This warranty is the only warranty for this product. This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase, as evidenced by the receipt of purchase, and provided it is used for the purpose for which the product is intended. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option. If the product should become defective within the warranty period, we will repair it or replace it free of charge. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value. We will return your product, transportation charges prepaid provided it is delivered prepaid to Formula Brands Inc. Any and all remedies relating to this warranty are limited to the amount of the purchase price of the product. This warranty extends only to the original purchaser, consumer or gift recipient.

This warranty does not cover failure caused by food build-up, water deposits, normal cosmetic discoloration, and inadequate maintenance of the product. This warranty will not cover damage or failure to function if the product has been dismantled or tampered with, if it has been damaged due to exposure to water or any other liquid, if it is not used in conformity with the printed directions of this product or if it has been accidentally or intentionally damaged.

This warranty does not cover the following parts which may be supplied with the appliance: plastic parts, glass parts, glass containers, ceramic containers, cutter/strainer, filters or non-stick surfaces.

This product is intended for use in a single-family household. This warranty will become null and void if the product is used for commercial purposes or any other purpose other than for single-family household use.

We exclude all claims for special, incidental and consequential damages caused by breach of any express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty. This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

La présente garantie constitue la seule garantie accordée pour ce produit. Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de fabrication pour une période d'une (1) année à compter de la date d'achat, sur présentation du reçu d'achat, et à condition qu'il soit utilisé aux fins pour lequel il a été conçu. Au cours de cette période, votre recours exclusif se limite à la réparation ou au remplacement de ce produit ou de tout composant défectueux, à notre seule discrétion. S'il s'avère que ce produit soit défectueux pendant la période de garantie, nous réparerons ou remplacerons gratuitement celui-ci. Advenant le cas où le même produit ou composant ne serait plus disponible, nous le remplacerons par un produit ou composant de valeur égale ou supérieure. Nous retournerons votre produit avec les frais de port prépayés s'il a été expédié à Formula Brands tous frais de port payés. Tous les recours liés à la présente garantie se limitent au montant du prix d'achat du produit. La présente garantie n'est offerte qu'à l'acheteur original ou la personne qui l'a reçu en cadeau à l'état neuf.

La présente garantie ne couvre aucune défectuosité causée par l'accumulation d'aliments, les dépôts d'eau, une décoloration cosmétique normale ou un entretien inadéquat du produit. La présente garantie ne couvre aucun dommage ou défaillance de fonctionnement si le produit a été désassemblé ou altéré, s'il a été endommagé suite à une exposition à l'eau ou autre liquide, s'il n'a pas été utilisé en conformité avec les directives contenues dans la documentation l'accompagnant ou s'il a été endommagé accidentellement ou intentionnellement.

La présente garantie ne couvre pas les pièces suivantes, qui pourraient avoir été fournies avec l'appareil : pièces en plastique, pièces en verre, contenants en verre, contenants en céramique, hélice coupante/passeoire, filtres ou surtaces antiadhésives. Ce produit est conçu pour une utilisation domestique familiale. La présente garantie deviendra nulle et non avenue si le produit est utilisé à des fins commerciales ou à des fins autres qu'une utilisation domestique familiale.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages particuliers, accessoires ou indirects dus au non-respect des clauses implicites de la garantie. Toute responsabilité se limite au montant du prix d'achat du produit. Toute garantie implicite, y compris la garantie de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est rejetée, sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi, auquel cas une telle garantie ou condition sera limitée dans le temps à la période de la présente garantie. La présente garantie vous confère des droits juridiques précis. Vous pouvez également avoir d'autres droits selon l'endroit où vous résidez. Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations sur les garanties implicites ou dommages particuliers, accessoires ou indirects, par conséquent, les limitations susmentionnées pourraient ne pas vous concerner.

GARANTIE LIMITEE D'UN (1) AN

RETOUR POUR SERVICES OU RÉPARATIONS :

1. Emballez soigneusement l'appareil et retournez-le, PORT PAYÉ, à :
FORMULA BRANDS INC.
9033 Leslie Street Unit #1, Richmond Hill, Ontario L4B 4K3

REMARQUE : Pour la protection du produit, nous vous recommandons d'assurer le colis.

2. Assurez-vous de mettre dans le colis votre nom, votre adresse de retour, le code postal, votre numéro de téléphone et une courte description du problème.
3. Afin d'obtenir un prompt service couvert par la garantie, assurez-vous de joindre au colis une preuve d'achat (votre reçu de caisse ou sa copie).
4. Pour les réparations non couvertes par la garantie, nous vous ferons savoir à l'avance le prix de la réparation, et après avoir reçu votre chèque ou votre mandat-poste, l'appareil sera réparé et vous sera expédié.

Si, à tout moment, vous voulez commander des pièces ou poser des questions au sujet du service, veuillez spécifier le « NUMÉRO DU MODÈLE », tel qu'indiqué sur sa plaque signalétique.

Si vous avez des questions à propos de cet appareil, veuillez appeler le
1-877-244-1110
du lundi au vendredi entre 9h00 et 17h00 (HNE)
Ou écrivez à
FORMULA BRANDS INC.
9033 Leslie Street, Unit #1, Richmond Hill, Ontario L4B 4K3

TO RETURN FOR SERVICE:

1. Securely package and return the product PREPAID to:
FORMULA BRANDS INC.
9033 Leslie Street Unit #1, Richmond Hill, Ontario L4B 4K3

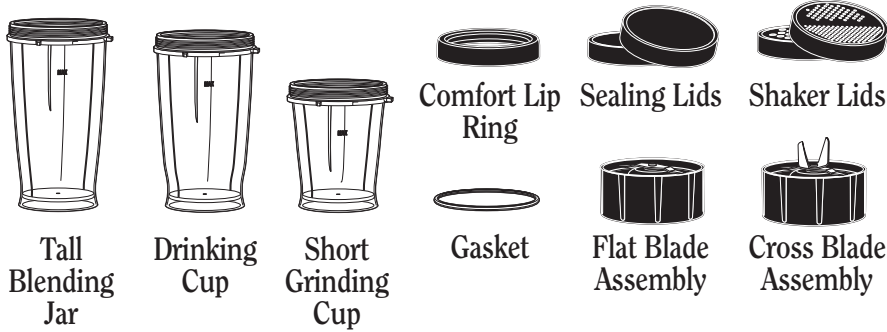
NOTE: We recommend you insure your parcel for your protection.

2. Please enclose your name, return address, postal code, telephone number and a description of the defect.
3. To ensure prompt 'In-Warranty' service, be sure to include a proof of purchase (a copy of your store receipt).
4. For repairs not covered under warranty, you will be advised of the cost of the repair in advance, and upon receipt of your cheque or money order the repairs will be completed and the product returned to you.

If at any time you order parts or inquire about service, please quote the "MODEL NUMBER" stamped on the appliance nameplate.

For assistance regarding this appliance, please call
1-877-244-1110
between 9:00 am and 5:00 pm (EST) Monday to Friday
Or write
FORMULA BRANDS INC.
9033 Leslie Street, Unit #1, Richmond Hill, Ontario L4B 4K3

REPLACEMENT PARTS



PLEASE WRITE MODEL NUMBER HERE:

PART	QTY	PRICE	TOTAL
Flat Blade Assembly		\$7.99	
Cross Blade Assembly		\$7.99	
Tall Blending Jar		\$4.99	
Drinking Cup		\$3.99	
Short Grinding Cup		\$2.99	
Comfort Lip Ring (x 2)		\$1.99	
Sealing Lids (x2)		\$1.99	
Shaker Lids (1 of each)		\$1.99	
Gasket		\$0.99	
TOTAL			
SHIPPING AND HANDLING TO CANADA:		\$9.00*	
SHIPPING AND HANDLING TO USA:		\$15.00*	
SUBTOTAL			
ADD 13% H.S.T. – CANADA ONLY			
TOTAL			

If you would like to order replacement or spare parts for this appliance, please complete and mail this form, along with a cheque or money order made payable to: FORMULA BRANDS INC.

FORMULA BRANDS INC. -
Parts Department
9033 Leslie Street, Unit #1
Richmond Hill, Ontario,
Canada L4B 4K3

NAME

ADDRESS

CITY PROVINCE/STATE POSTAL/ZIP CODE

Prices are subject to change without notice.
PLEASE NOTE: WHEN ORDERING FROM USA, AN 'INTERNATIONAL' MONEY ORDER MUST BE USED.

* Shipping costs may vary based on fuel surcharges and postage rates. Please call toll-free 1-877-244-1110 or email customerservice@formulabrands.com to confirm shipping and handling charges.

Allow 3 to 6 weeks for delivery.

BC-1406
07/14

BC-1406 07-2014
* Les coûts d'expédition peuvent varier selon les suppléments pour le carburant et les tarifs d'affranchissement. Veuillez appeler le numéro sans frais 1 877 244-1110 ou envoyer un courriel au customerservice@formulabrands.com pour confirmer les frais d'envoi.

REMARQUE : LORSQUE VOUS COMMANDEZ DES É.-U., VOUS DEVEZ JOINDRE UN MANDAT INTERNATIONAL (BANCAIRE OU POSTAL).
Les prix peuvent changer sans préavis.

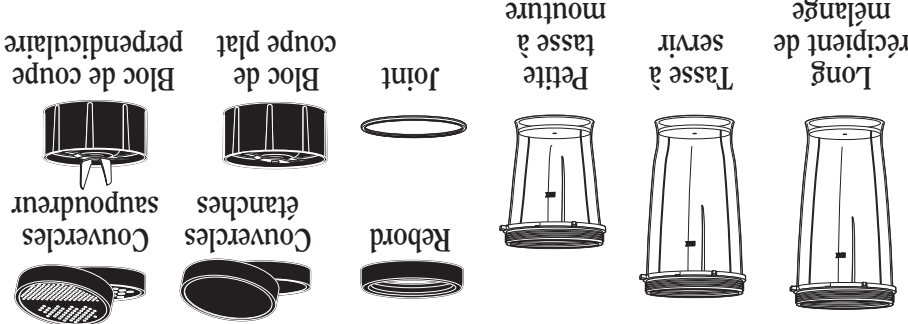
VILLE PROVINCE/ÉTAT CODE POSTAL

ADRESSE

NOM

PIÈCE	QTE	PRIX	TOTAL
Bloc de coupe plat		7,99 \$	
Bloc de coupe perpendiculaire		7,99 \$	
Long récipient de mélange		4,99 \$	
Tasse à servir		3,99 \$	
Petite tasse à mouture		2,99 \$	
Rebord (x 2)		1,99 \$	
Couvercles étanches (x2)		1,99 \$	
Couvercles saupoudreur (1 de chaque)		1,99 \$	
Joint		0,99 \$	
TOTAL			
FRAIS D'ENVOI POUR LE CANADA :		*9,00 \$	
FRAIS D'ENVOI POUR LES É.-U. :		*15,00 \$	
TOTAL PARTIEL			
AJOUTER 13 % DE TVH - CANADA SEULEMENT			
TOTAL			

VEUILLEZ INSCRIRE LE NUMÉRO DE MODÈLE ICI :



PIÈCES DE RECHANGE

